

TRADISMOKE®

nactis
flavours

Produits de fumée de bois
de hêtre à *hautes*
performances.



Fumée de bois de hêtre

NACTIS a développé un système breveté de production de fumées liquides à partir de bois de hêtre. Ces fumées et leurs dérivés sont commercialisés sous la marque Tradismoke®, pour offrir le goût de la fumée traditionnelle dans une large gamme d'applications.

APPLICATIONS

- Viande : volaille, porc, bœuf...
- Charcuterie : jambon, saucisses...
- Poisson : saumon, haddock, maquereau, hareng...
- Fromages processés
- Seasonings (snacks, plats cuisinés)
- Sauces & dressings, soupes
- Boissons alcoolisées



UTILISATIONS

- Vaporisation
- Douchage
- Trempage
- Barattage
- Incorporation directe
- Formulation d'arômes et de seasonings



SPECIFICATIONS TECHNIQUES

- Origine naturelle (100% bois de hêtre)
- Profil organoleptique de la fumée traditionnelle
- Soluble dans l'eau ou l'huile
- pH acide ou neutre
- Disponible sous forme liquide ou poudre sur différents supports



CERTIFICATIONS

- Agrément européen SF007- règlement CE 1321/2013
- Casher
- Halal



Notre service

TRADISMOKE® : UN PROCÉDÉ BREVETÉ



AVANTAGES DES PRODUITS TRADISMOKE®

EN ALTERNATIVES AUX TECHNIQUES DE FUMAGES TRADITIONNELS

- Inclus dans la liste positive établie par la Commission Européenne en décembre 2013
- Contrôle strict des teneurs en benzopyrènes (HAP) selon le règlement CE 2065/2003
- Temps de fumage réduit
- Fumage homogène et reproductible
- Nettoyage plus facile des équipements de fumage
- Absence de bois dans la zone de production, stockage facile, aucun risque d'incendie



EN TANT QU'INGRÉDIENTS AROMATISANTS

- Utilisation très simple en addition directe
- Existe en poudre ou en liquide, en version lipo- ou hydrosoluble
- Goût fumé équilibré, similaire au fumage traditionnel

| | TRADISMOKE® | CONCURRENTS | TRADITIONNEL |
|----------------------|-------------|-----------------------|--------------|
| Sciure de bois | Hêtre | Noyer, érable, acacia | Tous types |
| PYROLYSE | | | |
| Température | Basse | Haute | Basse |
| Vitesse de chauffage | Basse | Haute | Basse |
| Niveau d'oxygène | Bas | Bas | Non contrôlé |



Sélection de produits

SUBSTITUTION AU FUMAGE TRADITIONNEL

| Techniques d'utilisation | Applications | Gammes sélectionnées |
|--------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| ATOMISATION | Jambons, saucisses, charcuteries | TRADISMOKE [®] A |
| DOUCHAGE / TREMPAGE | sèches, poissons | TRADISMOKE [®] D |
| BARATTAGE | Lardons, viandes transformées | TRADISMOKE [®] B |
| INJECTION DIRECTE | Saumures pour jambons | TRADISMOKE [®] I |

ARÔMES DE FUMÉE

| Forme physique | Soluble dans l'eau | Support huile | Support dextrose | Support sel | Support Polysorbate | Support Triacétine | Support MPG | Produits sélectionnés |
|-----------------|--------------------|---------------|------------------|-------------|---------------------|--------------------|-------------|--|
| LIQUIDE | X | | | | X | | | TRADISMOKE [®] SMAX |
| | X | | | | | X | | TRADISMOKE [®] S2 |
| | X | | | | X | | | TRADISMOKE [®] XG1 |
| | | | | | | | X | TRADISMOKE [®] XPG1 |
| | | | X | | | | | TRADISMOKE [®] XH1 TRADISMOKE [®] XH3 |
| POUDRE | X | | X | | | | | TRADISMOKE [®] XP7 |
| | X | | | X | | | | TRADISMOKE [®] XP12 |
| POUDRE ATOMISEE | X | | | | | | | TRADISMOKE [®] CWS1 |

MATIÈRES PREMIÈRES AROMATIQUES

| Formulation | Support | Produits sélectionnés |
|-------------------|--------------------|------------------------------|
| D'ARÔMES LIQUIDES | Triacétine | TRADISMOKE [®] F2 |
| | PG | TRADISMOKE [®] FG1 |
| | Huile de tournesol | TRADISMOKE [®] FH |
| D'ARÔMES POUDRE | <i>Sans</i> | TRADISMOKE [®] FMAX |

NACTIS FLAVOURS, spécialiste du goût

Nous imaginons et proposons des solutions aromatiques et fonctionnelles sur-mesure partout dans le monde. En partenariat avec nos clients, nous contribuons à leur succès avec la qualité de nos produits et notre approche personnalisée et flexible.